BRINKMANN®

GOURMET CHARCOAL SMOKER AND GRILL

GOURMET AHUMADOR DE CARBÓN Y PARRILLA

COOK'N CAJUN®

S-80 CHARCOAL SMOKER & GRILL
AHUMADOR DE CARBÓN Y PARRILLA S-80

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y USO

⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.

⚠ WARNING

- Only use this smoker on a hard, level, noncombustible, stable surface (concrete, ground, etc.). Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Always use a drip pan/ash guard under smoker to protect surface from heat damage and/or discoloration and to catch ashes, embers and drippings. Place a thin layer of water in drip pan/ash guard to help extinguish falling ashes and embers. A drip pan/ash guard is designed for use with a smoker for easy clean up of drippings that can cause discoloration of surface and to catch falling ashes and embers.
- Proper clearance of 10 feet between the smoker and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when smoker is in use. Do not place smoker under a roof overhang or other enclosed area.
- For household use only. Do not use this smoker for other than its intended purpose.
- For outdoor use only. Do not operate smoker indoors or in an enclosed area.
- Do not leave smoker unattended when in use.
- Do not move smoker when water pan contains hot liquids.
- Water pan should always be used when smoking. Do not allow liquid in water pan to completely evaporate. Check water pan every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in “Adding Water During Cooking” section of this manual.
- Always keep water in water pan even after food is removed from smoker. Water will evaporate and grease in water pan can catch on fire.
- Use extreme caution when adding charcoal/wood. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
- Never move smoker when it is in use.
- Do not store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to use.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to closing door and placing dome lid on smoker. This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.
- Do not use self-starting charcoal. Use only high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products will cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

⚠ WARNING

- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen replace dome lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the dome lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups. Remove the dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face.
- Use caution when assembling and operating your smoker to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts.
- Check support brackets to make sure they are secure and notches are upright before each use.
- Place smoker in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when smoker is in use.
- Use caution when lifting or moving smoker to prevent strains and back injuries.
- In windy weather, place smoker in an outdoor area that is protected from the wind.
- Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely while using smoker.
- Use caution when reaching into or under smoker. Always wear oven mitts or gloves to protect your hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended.
- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Store the smoker out of reach of children, indoors in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service smoker other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN USING YOUR SMOKER.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SMOKER.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)

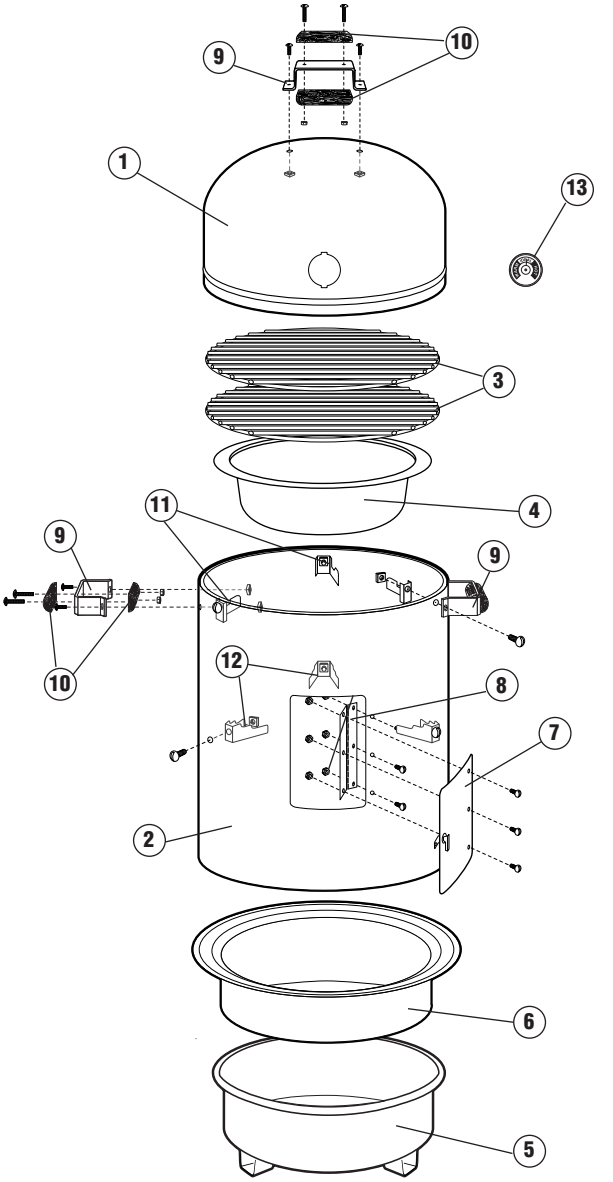
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Tools required to assemble your Gourmet Charcoal Smoker and Grill:

- Flathead Screwdriver
- Pliers

PARTS LIST:

1	1	Dome Lid
2	1	Smoker Body
3	2	15½" Chrome Cooking Grills
4	1	Porcelain Water Pan
5	1	Base Pan
6	1	Charcoal Pan
7	1	Door
8	1	Door Hinge
9	3	Metal Brackets for Handles
10	6	Wooden Handle Halves
11	3	Upper Support Brackets (Single Clip)
12	3	Lower Support Brackets (V-Clip)
13	1	Heat Indicator
	12	10-24 x ⅜" Screws and Square Nuts
	6	6-32 x ¼" Screws and Nuts (for Door)
	6	8-32 x ¾" Screws and Nuts (for Handles)
	1	Recipe Booklet
		Wood Chunk (sample)

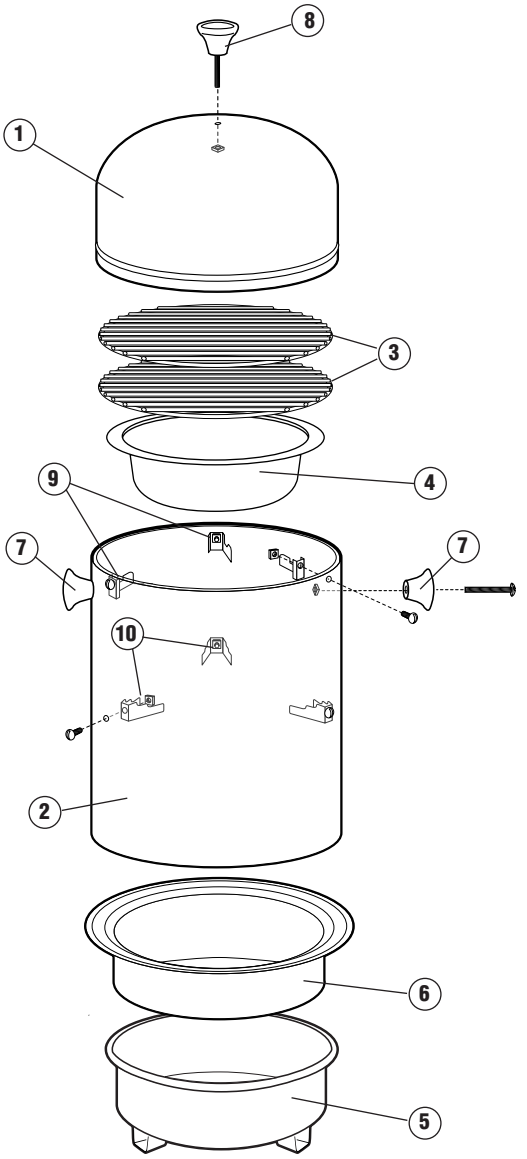


READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SMOKER.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

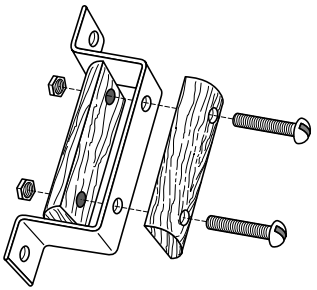


Tools required to assemble your Cook'N Cajun S-80 Charcoal Smoker and Grill:

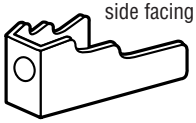
- Flathead Screwdriver
- Pliers

PARTS LIST:

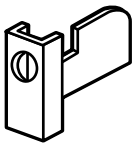
1	1	Dome Lid
2	1	Smoker Body
3	2	15½" Chrome Cooking Grills
4	1	Porcelain Water Pan
5	1	Base Pan
6	1	Charcoal Pan
7	2	Knob Handles
8	1	Dome Lid Handle/Heat Indicator
9	3	Upper Support Brackets (Single Clip)
10	3	Lower Support Brackets (V-clip)
	2	¾" Hex Head Screws and Nuts
	6	10-24 x ⅜" Screws and Square Nuts
	1	Recipe Booklet
		Wood Chunk (sample)

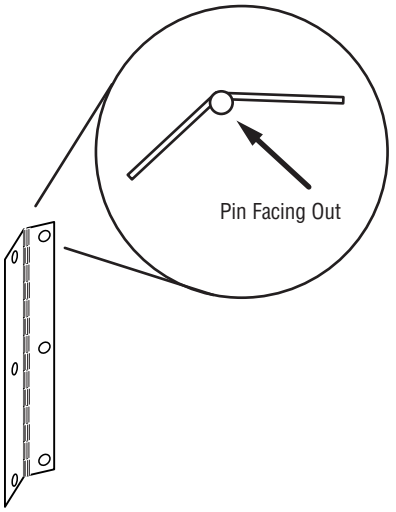


Lower support bracket
(V-clip) with notched
side facing up.



Upper support bracket
(Single clip) with notched
side facing up.





STEP 1:

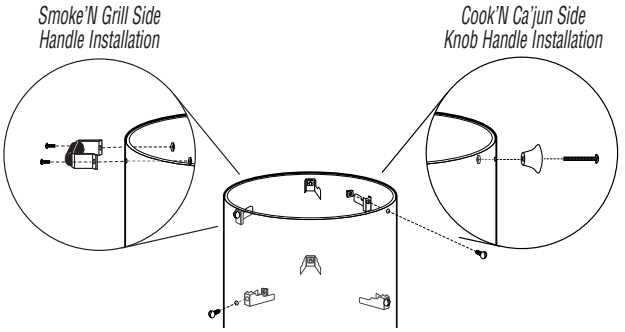
Gourmet Handle Assembly & Installation

a. Attach wooden handle halves to metal brackets using 8-32 x ¾" screws and nuts as illustrated. Attach two handle assemblies to side of smoker body using 10-24 x ⅜" screws and square nuts as illustrated.

OR

Cook'N Ca'jun Side Knob Handle Installation

a. Attach two knob handles to side of smoker body using ¼-20 x ¾" screws and nuts as illustrated



b. Attach the three lower support brackets (V-clips) to inside of smoker body through the three ¼" holes that are located about halfway down the smoker body (lower level). Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x ⅜" screws and square nuts. Tighten screws securely.

c. Attach the three upper support brackets (single clips) to inside of smoker body through the three ¼" holes located near the top edge. Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x ⅜" screws and square nuts. Tighten screws securely.

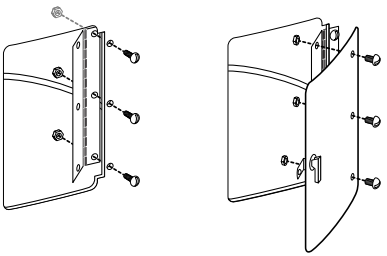
NOTE: If assembling the Cook'N Cajun S-80 Charcoal Smoker, proceed to Step 3.

STEP 2:

a. Attach hinge to inside of smoker body as illustrated. Use 6-32 x ¼" screws and nuts to attach hinge to smoker body.

NOTE: Attach the hinge so pin is facing out of smoker as illustrated.

b. Attach door to hinge using the remaining 6-32 x ¼" screws and nuts.



STEP 3:

a. Place charcoal pan inside base pan.

STEP 4:

a. Place water pan inside smoker body on top of lower support brackets. Position water pan so the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place smoker body on base pan.

b. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above water pan.

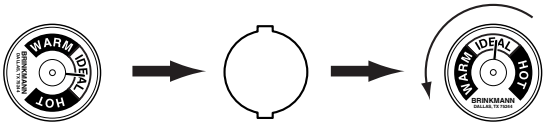
c. Place a cooking grill on the upper support brackets so the outer rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.

STEP 5:

Gourmet Top Handle Installation

a. Attach the handle assembly on top of dome lid using 10-24 x ⅜" screws and square nuts.

b. Install heat indicator in dome lid by aligning tabs on heat indicator with slots in the opening on the front of dome lid. Insert and turn ¼ revolution until the word "IDEAL" on the heat indicator is at the top of the dial.



OR

Cook'N Ca'jun Dome Lid Handle/Heat Indicator Installation

c. Attach dome lid handle/heat indicator on top of dome using hex shaped pal nut as illustrated.

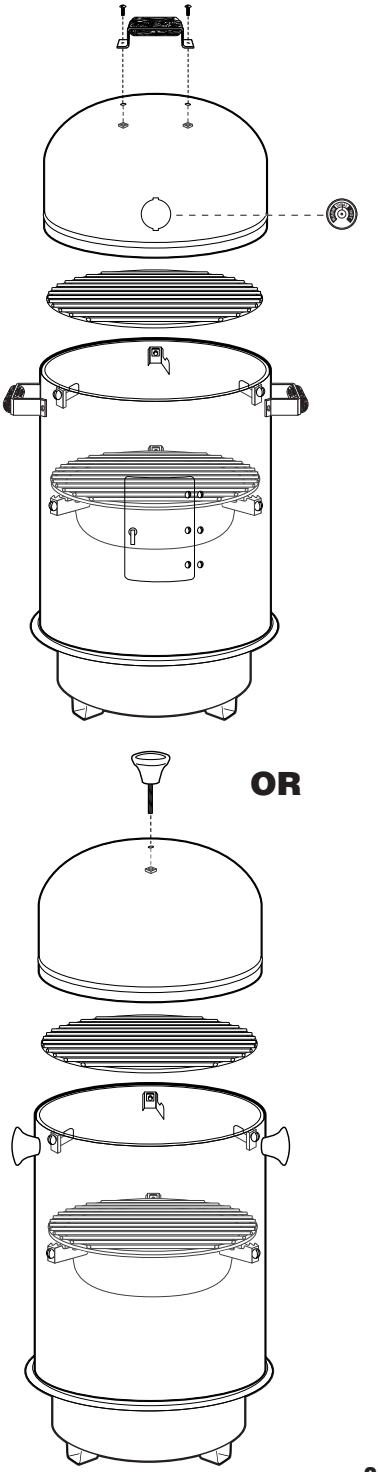
d. Place dome lid on upper support brackets of smoker body.

NOTE: The dome lid is not designed to fit snugly in the smoker body.The gap between dome lid and smoker body allows proper air draft.

YOUR GOURMET OR COOK'N CAJUN S-80 SMOKER IS NOW COMPLETELY ASSEMBLED.

NOTE: Before first use and after cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the charcoal pan.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND OPERATING INSTRUCTIONS PRIOR TO USING YOUR SMOKER.

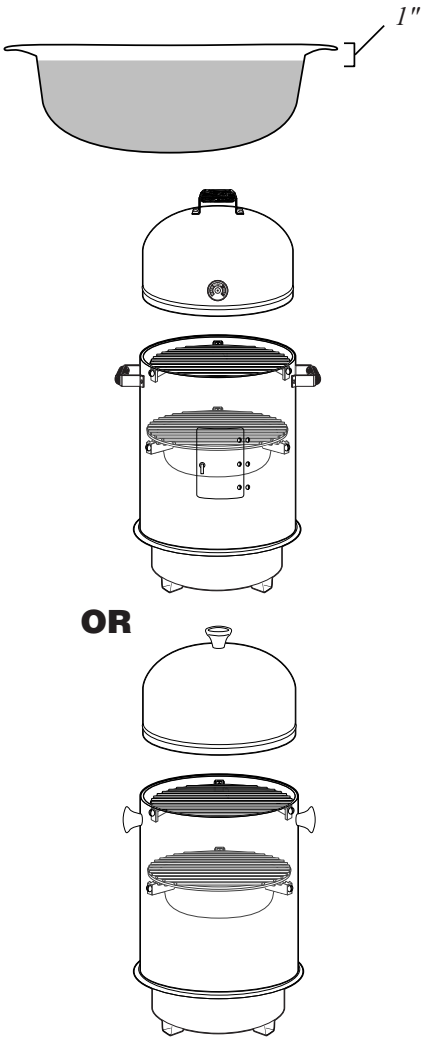


OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ PLACE THE SMOKER OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE SMOKER AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE SMOKER IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR SMOKER.

Smoking



⚠ CAUTION: Before each use, check handles and support brackets to make sure they are securely fastened.

1. Remove dome lid and smoker body from base pan.
2. Always use high quality charcoal. If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 10-15 pounds of hot coals in the charcoal pan. Proceed to Step 5.

   If using charcoal lighting fluid, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal ONLY. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Place 10-15 pounds of high quality charcoal in charcoal pan.
3. Saturate charcoal with lighting fluid and wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.
4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to placing dome lid and smoker body on base pan. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

⚠ WARNING: Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.

5. Refer to "Flavoring Wood" section of this manual for the recommended amount of flavoring wood. Use long cooking tongs to carefully place flavoring wood on top of hot charcoal.

NOTE: Depending on the weather, a full pan of charcoal will burn for 5-6 hours.

6. Place empty water pan inside smoker body on the lower support brackets. Position water pan so rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.
7. Place the smoker body on base pan, making sure the water pan is still in place.
8. Carefully, fill water pan with warm water or marinade to 1" below the rim. A full pan holds 4 quarts of water and will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from water pan.
9. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above the water pan.
10. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces.

11. Place the other cooking grill on the upper support brackets. Make sure the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place food on the cooking grill.

12. Allow food to cook. After 2-3 hours of cooking, check water level and add water if level is low. Follow instructions in the “Adding Water During Cooking” section of this manual.

13. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

14. After cooking, allow smoker to cool completely then follow instructions in the “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual.

---

1. Remove dome lid and smoker body from base pan.

2. Always use high quality charcoal. If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 5-6 pounds of hot coals in the charcoal pan. Proceed to Step 5.

   If using charcoal lighting fluid, follow all manufacturer’s warnings and instructions regarding the use of their product. Use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal ONLY. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Place 5-6 pounds of high quality charcoal in charcoal pan.

3. Saturate charcoal with lighting fluid and wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.

4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to placing dome lid on base pan. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

WARNING: Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when dome lid is removed.

5. Place a cooking grill on the base pan.

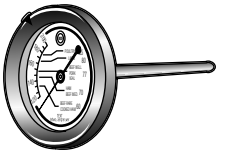
6. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece.

7. For best results, the dome lid should be placed on base pan when grilling food.

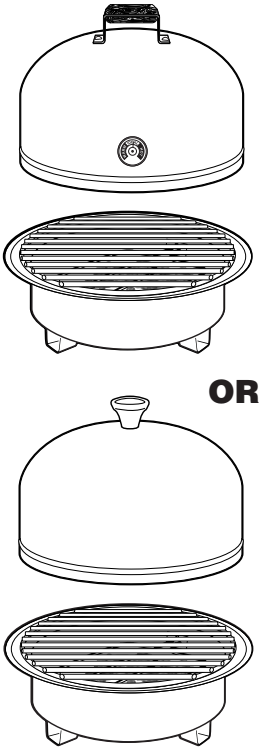
8. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.

9. After cooking, allow grill to cool completely then follow instructions in the “After-Use Safety and Proper Care & Maintenance” sections of this manual.

WARNING: When grilling, drippings from meat may cause flame flare-up. Use extreme caution when removing the dome lid. Lift dome lid by tilting it toward you to allow heat and flame to escape away from your face. If flame flare-ups occur, replace the dome lid to smother flame. Do not use water to extinguish a grease fire.



Grilling & Searing



Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous woods such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 3" to 4" long and ½" to 1" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 20 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount is 3-4 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process, however, it may be necessary when cooking very large pieces of meat. Follow the instructions and cautions below to avoid injury while adding wood and/or charcoal.

Additional charcoal may be required to maintain or increase cooking temperature.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

1. Remove dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Wearing oven mitts, remove food from cooking grills, then smoker body from base pan.

WARNING: The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from base pan, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

3. Set the smoker body with the water pan aside on a hard, level, non-combustible surface.
4. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush off ashes on hot coals. Use tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks.

WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals!

5. Replace smoker body with the water pan on base pan.

WARNING: The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from ground, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

6. Replace food on cooking grills then place the dome lid on smoker body.

Adding Charcoal/Wood During Cooking (Continued)

Adding Water During Cooking

Check the water level in water pan if the complete cooking process takes longer than 2-3 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling. Water can be added to the water pan through the top of smoker or side door (for Gourmet unit only). Use caution and follow instructions carefully.

OPTION 1: ADDING WATER THROUGH TOP OF SMOKER

1. Lift the dome lid off the smoker body by tilting the dome lid toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

2. If water level is low, add water to water pan. If food is on top cooking grill only, water may be added to the water pan by moving food aside on cooking grill and pouring water down through the cooking grill. Fill water pan to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splashing or over filling.

   If using both cooking grills, wear oven mitts to remove food and the top cooking grill. Move food aside on the lower cooking grill and pour water into water pan through the lower cooking grill. Pour slowly to avoid splashing or over filling.

3. Set the top cooking grill on the upper support brackets and place food back on the cooking grill.

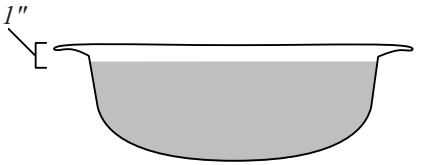
4. Place the dome lid on smoker body.

OPTION 2: ADDING WATER THROUGH THE SIDE DOOR (FOR GOURMET UNIT ONLY)

1. Stand back and carefully open side door. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

2. If water level is low, add water to water pan. Stand back and carefully add water using a funnel or a container with a spout. Fill water pan to 1" below the rim. Pour slowly to avoid splashing or over filling.

3. Close side door and allow food to continue cooking.



Cooking Tips

- Variation in flavor can be achieved by adding wine, soft drinks, herbs, spices, bits of citrus peel, fruit juice, onion or marinades to the water pan.
- Brush poultry and naturally lean meats with cooking oil, butter or margarine before cooking.
- Meat should be completely thawed before cooking.
- When cooking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest single piece being cooked.
- The meat bastes itself while cooking in the smoker. No basting or turning is necessary after the meat is placed on the grill. For added variety, barbecue sauce or marinade may be applied on meat before placing on grill.
- There is very little difference in temperature and cooking time between top and bottom grill levels. When cooking different types or cuts of meat at the same time, place the meat that requires the least cooking time on the top cooking grill so that it may be easily removed first. If only one cooking grill is required, use the upper grill level for best results
- During the smoking process, avoid the temptation to lift dome lid to check food. Lifting the dome lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.
- Always use a meat thermometer to determine the proper degree of doneness. Many variables (outside cooking temperature, amount of charcoal, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking times. When using a meat thermometer, place probe midway into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to properly regulate temperature.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- Cover and store smoker in a protected area, out of reach of children.

- Wash cooking grills, water and charcoal pans with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grills with vegetable oil or vegetable cooking spray.

- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the charcoal pan.

NOTE: Smoke will accumulate and leave a residue in the dome lid of your smoker that may drip onto food during cooking. To minimize accumulation of residue, wipe off dome lid after each use.

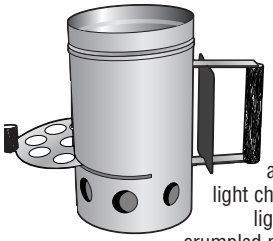
- If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good high-temperature resistant paint.

- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting.

- Always keep your smoker covered when not in use to protect against excessive rusting. The Smoke'N Grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Proper Care & Maintenance

ACCESSORIES



Deluxe Charcoal Starter

The Brinkmann Deluxe Charcoal Starter is the fastest and healthiest way to light charcoal without using lighter fluid. Just place crumpled newspaper under the charcoal starter, fill with charcoal and light. You'll have hot, glowing coals in about 15 minutes with no unpleasant fumes to affect the flavor of your food. Our unique design allows you to pour the hot coals from the top or simply slide the grate out and lift to release hot coals through the bottom of starter into your smoker or grill.

Model 812-4080-0

Hickory & Mesquite Smoking Wood

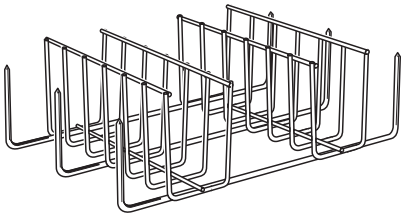
Select hickory or mesquite wood chunks greatly enhance the flavor of meat and vegetables when smoking or grilling. Can also be used as a fuel instead of charcoal. Packaged in a 10 lb. bag, these chunks work great with either charcoal, electric or LP gas smokers.

Model 812-3450-0 (Hickory)
Model 812-3440-0 (Mesquite)

Rib Rack

Chrome-plated rack can greatly increase the cooking capacity of your smoker. Holds ribs, chicken halves, potatoes and corn vertically to triple cooking capacity. Allows smoke, steam and heat to penetrate food evenly.

Model 812-3310-0



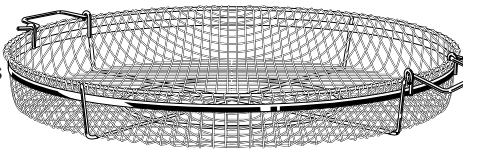
The Art of Smoke Cooking Cookbook

Contains 40 exciting yet simple recipes using the delicious technique of smoke cooking. Beautifully photographed full-color, sixty-six page hardback cookbook presents old favorites as well as new recipes such as smoked meatballs & spaghetti, smoked pizza, smoked tomato soup and smoked peach cobbler.

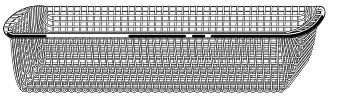
Model 812-3327-0

Smoker Basket & Meatloaf Basket

These accessories are a must for the serious gourmet chef. The unique basket weave prevents food from falling through the cooking grill while allowing smoke, steam and heat to flow through into the food. The Smoker Basket is great for fish, shrimp, vegetables and appetizers. Also provides a convenient method for lifting larger cuts of meat in and out of the smoker. The Meatloaf Basket provides a convenient way to smoke-cook a delicious meatloaf.



Smoker Basket
Model 812-3333-0

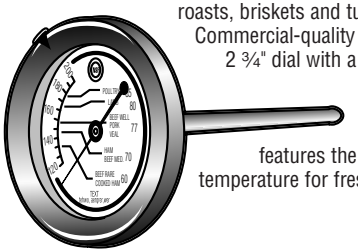


Meatloaf Basket
Model 812-0073-0

Commercial-Quality Meat Thermometer

An essential tool when cooking all types of meat. Get perfectly smoked roasts, briskets and turkeys without cutting into the meat. Commercial-quality thermostat features an easy-to-read 2 ¾" dial with a 5 ½" stem. Features Fahrenheit and Centigrade readings and National Livestock and Meat Board recommended temperatures. Also features the newly recommended 170°F internal temperature for fresh pork. Stainless steel construction and dishwasher safe.

Model 812-4100-0



LOOK FOR THESE AND OTHER BRINKMANN ACCESSORIES AT YOUR LOCAL RETAILER WHERE SMOKERS ARE SOLD, OR ORDER DIRECT BY CALLING 800-468-5252.

ACCESSORIES

Drip Pan/Ash Guard

The drip pan/ash guard catches falling embers, ashes and drippings when placed under your smoker or grill. Rust resistant and sized to fit all Brinkmann and Cook'N Ca'jun vertical smokers.

Model 812-3309-0

Smoke'N Spice Seasoning

These custom blended spices are a delicious marinade seasoning for smoke cooking and grilling. Contains no MSG. Available in red and white meat varieties in a money-saving 2-pack.

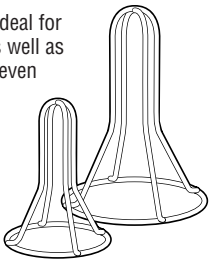
Model 812-3322-0/Twin Pack (Red & White)
Model 812-3324-0/Red Meat
Model 812-3325-0/White Meat

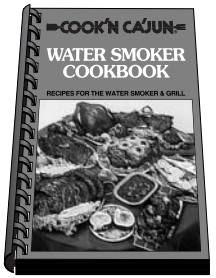
Chicken and Turkey Racks

These chromed steel racks hold chicken, cornish hen, duck or turkey upright and are ideal for smoking or oven roasting poultry. The rack allows the meat to cook from the inside as well as from the outside. This speeds up cooking time, seals in flavorful juices and promotes even browning of skin. It's a lower fat way to cook poultry because excess fat drips off the meat. When oven roasting, place poultry on rack in a shallow pan of water to steam baste to tender perfection. When smoking, simply place poultry on rack atop the grill. Makes carving easier, too.

Chicken Racks (set of 2)
Model 885-9015-0

Turkey Rack
Model 885-9025-0





Cook'N Cajun Cookbook

Ultimate smoked turkey, smoked glazed ham, and sweet spare ribs are just three of the many appetizing recipes that are inside this color, 192-page smoke cookbook. Included are guidelines for using smoker, helpful cooking tips and cooking time charts for charcoal, gas and electric smokers.

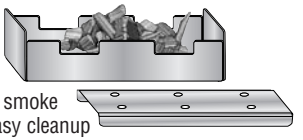
Model 812-3326-0

Smoke'N Jacket Vertical Smoker Cover

This durable, weather-resistant vinyl cover protects your smoker from the elements all year long. Designed to fit Brinkmann and Cook'N Ca'jun double-grill vertical smokers. Black.

Model 812-3321-0

Stainless Steel Wood Chip Smoking Box



Rugged stainless steel smoking box allows wood chips to burn longer for richer smoke flavor and provides easy cleanup of ashes. Ideal for charcoal, electric, gas smokers and grills.

812-3311-0

LOOK FOR THESE AND OTHER BRINKMANN ACCESSORIES AT YOUR LOCAL RETAILER WHERE SMOKERS ARE SOLD, OR ORDER DIRECT BY CALLING 800-468-5252.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DESEAMOS QUE USTED ENSAMBLE Y USE SU AHUMADOR DE LA MANERA MÁS SEGURA POSIBLE. EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠
ES LLAMAR SU ATENCIÓN A POSIBLES PELIGROS MIENTRAS ENSAMBLA Y USA SU AHUMADOR.
¡CUÁNDO VEA EL SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE APARECE DESPUÉS!

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU AHUMADOR.

⚠ ADVERTENCIA

- Use este ahumador únicamente en una superficie dura, nivelada, no inflamable y estable (concreto, tierra, etc.). Nunca lo use sobre superficies de madera ni sobre otras que pudieran quemarse.
- Use siempre una bandeja recogegotas/guarda cenizas debajo del ahumador para proteger la superficie de daños por el calor y/o decoloración, y para atrapar cenizas, brasas y gotas. Ponga un poco de agua en la bandeja recogegotas/guarda cenizas para ayudar a extinguir las cenizas y brasas que caigan. Una bandeja recogegotas/guarda cenizas está diseñada para ser utilizada con un ahumador para una fácil limpieza de los goteos que pueden causar decoloración en la superficie y para atrapar cenizas y brasas.
- Debe mantenerse una distancia apropiada de 10 pies (3 metros) entre el ahumador y material inflamable (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas, edificios, etc.) o construcción mientras el ahumador está en uso. No coloque el ahumador bajo el alero de techo ni bajo otra área cerrada.
- Para uso en el hogar únicamente. No use este ahumador para propósitos distintos a los indicados.
- Para uso en exteriores únicamente. No utilice el ahumador en interiores ni en áreas cerradas.
- No deje desatendido el ahumador mientras lo utiliza. No mueva el ahumador cuando la bandeja para agua contenga líquidos calientes.
- La bandeja para agua siempre debe ser utilizada mientras ahuma. No permita que el líquido en la bandeja para agua se evapore totalmente. Revise la bandeja para agua cada dos horas y agregue agua si su nivel es bajo (un sonido siseante podría indicar que se necesita más agua). Siga las instrucciones que aparecen en la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.
- Siempre mantenga agua en la bandeja para agua aún después de quitar la comida del ahumador. El agua se evaporará y la grasa en la bandeja se puede incendiar.
- Tenga extrema precaución cuando agregue carbón/madera. Siga las instrucciones que aparecen en la sección de “Para agregar carbón/madera mientras cocina” de este manual.
- Jamás mueva el ahumador mientras está en uso.
- No almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases ni donde pudiera haber vapores inflamables.
- Recomendamos que utilice un encendedor para carbón de chimenea para evitar los peligros relacionados con los líquidos encendedores para carbón. Si decidiera usar líquido encendedor para carbón, utilice únicamente el que ha sido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las instrucciones del encendedor para carbón y del carbón antes de utilizarlos.
- Cuando utilice líquido encendedor para carbón, permita que el carbón arda hasta que esté cubierto por una ligera capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de cerrar la puerta y colocar la tapa de domo sobre el ahumador. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se consuma. No hacerlo podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa de domo.
- No utilice carbón de autoencendido. Utilice únicamente carbón normal de alta calidad o una mezcla de carbón/madera.
- No utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. Utilizar cualquiera de estos productos o similares causará una explosión que podría resultar en graves lesiones corporales.
- Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio.

⚠ ADVERTENCIA

- Cuando esté asando, la grasa de la carne podría gotear sobre el carbón y provocar un fuego de grasa. Si esto ocurriera vuelva a poner la tapa de domo para sofocar la llama. No use agua para extinguir fuego de grasa.

- Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego de grasa. Cuando abra la tapa de domo, mantenga sus manos, cara y cuerpo seguros del vapor caliente y llamaradas. Levante la tapa de domo inclinándola hacia usted para permitir que el calor y vapor escapen en la dirección opuesta a la suya.
- Tenga precaución cuando ensamble y utilice su ahumador para evitar raspones o cortaduras causados por las esquinas filosas de las partes de metal.
- Revise los soportes de apoyo para asegurarse de que estén seguros y las muescas estén hacia arriba antes de cada uso.
- Coloque el ahumador en un área donde los niños y mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesaria una atenta supervisión mientras el ahumador está en uso.
- Tenga precaución cuando levante o mueva el ahumador para prevenir estirones y lesiones a su espalda.
- En clima ventoso, coloque el ahumador en un área de exteriores que esté protegida del viento.
- No vista ropa floja ni use el cabello suelto cuando use el ahumador.
- Tenga precaución cuando alcance cosas dentro o debajo del ahumador. Use siempre mitones o guantes resistentes al calor para proteger sus manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- Le recomendamos que tenga a la mano un extinguidor. Refiérase a sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo apropiados de extinguidor.
- El uso de accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular no se recomienda y podría resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.
- Nunca desatienda los carbones y las cenizas en el ahumador.
- Antes de desatender el ahumador, los carbones y cenizas restantes deben ser quitados del ahumador. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones restantes y brasas en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualesquiera cenizas, carbones o brasas que pudieran haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.
- Guarde el ahumador fuera del alcance de los niños, adentro y en un lugar seco cuando no lo esté usando.
- No intente dar otros servicios al ahumador distintos a los normales, según como se explica en la sección de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual. Las reparaciones deben ser hechas únicamente por The Brinkmann Corporation.
- Deseche el material de empaque de la manera adecuada.

TENGA PRECAUCIÓN Y HAGA USO DEL SENTIDO COMÚN CUANDO UTILICE SU AHUMADOR.

NO SEGUIR LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LOS LINEAMIENTOS DE ESTE MANUAL PODRÍA RESULTAR EN LESIONES CORPORALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR U OPERAR SU AHUMADOR.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717

(Se requerirá prueba de compra.)

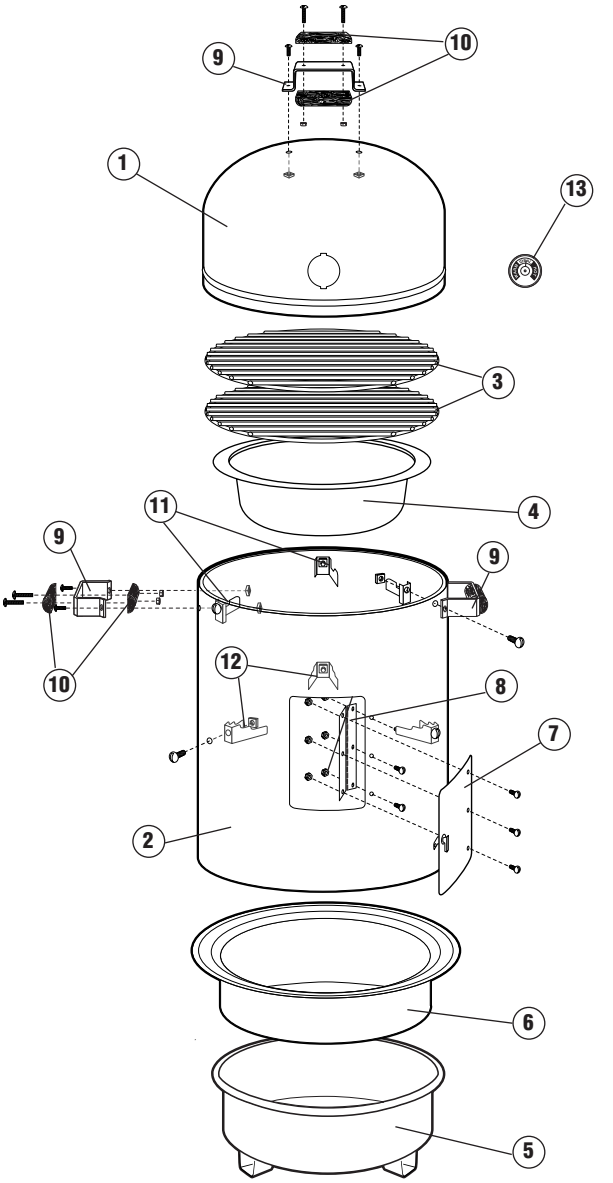
Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse que todas las partes están incluidas y sin daños.

Herramientas requeridas para ensamblar su Ahumador de carbón y parrilla Gourmet

- Destornillador plano
- Alicates

LISTA DE PIEZAS:

1	1	Tapa de domo
2	1	Unidad principal del ahumador
3	2	Rejillas para cocinar cromadas de 15½" (39.37 cm)
4	1	Bandeja para agua de porcelana
5	1	Bandeja de base
6	1	Bandeja para carbón
7	1	Puerta
8	1	Bisagra de puerta
9	3	Sostenedores de metal para las agarraderas
10	6	Mitades de manijas de madera
11	3	Soportes de apoyo superiores (una sola pinza)
12	3	Soportes de apoyo inferiores (pinza en V)
13	1	Indicador de calor.
	12	Tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜"
	6	Tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" (para la puerta)
	6	Tornillos y tuercas de 8-32 x ¾" (para las manijas)
	1	Recetario
		Bloque de madera (muestra)

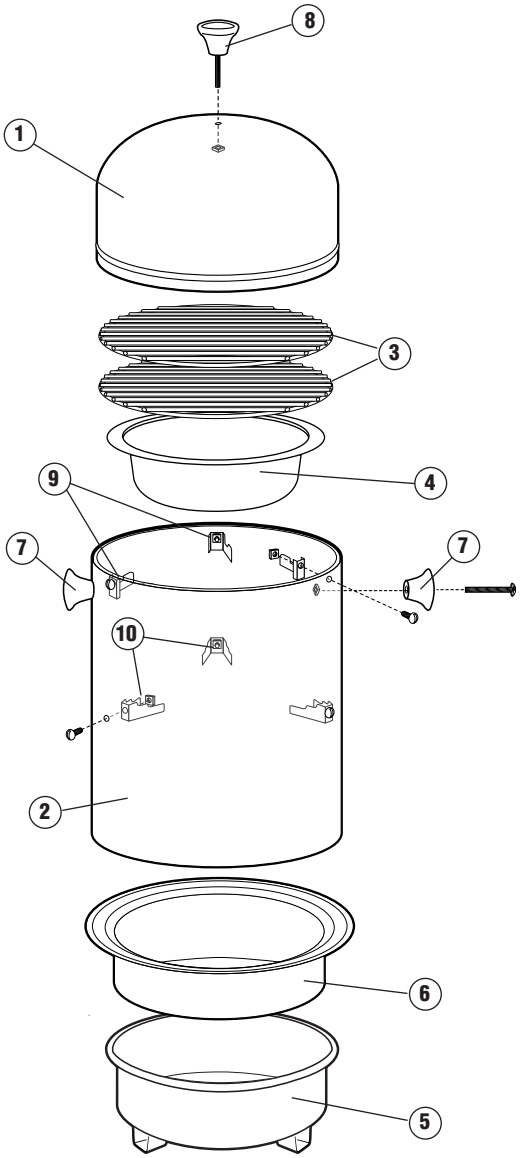


⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR U OPERAR SU AHUMADOR.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

(SE REQUERIRÁ PRUEBA DE COMPRA.)

Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse que todas las partes están incluidas y sin daños.

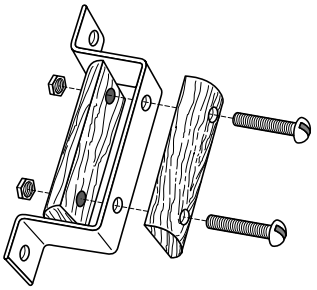


Herramientas requeridas para ensamblar su Ahumador y parrilla Cook'N Cajun S-80

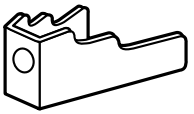
- Destornillador plano
- Alicates

LISTADO DE PIEZAS:

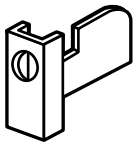
1	1	Tapa de domo
2	1	Unidad principal del ahumador
3	2	Rejillas para cocinar cromadas de 15½" (39.37 cm)
4	1	Bandeja para agua de porcelana
5	1	Bandeja de base
6	1	Bandeja para carbón
7	2	Manijas de perilla
8	1	Manija de la tapa de domo/indicador de calor
9	3	Soportes de apoyo superiores (una sola pinza)
10	3	Soportes de apoyo inferiores (pinza en V)
	2	Tornillos y tuercas de cabeza hexagonal ¾"
	6	Tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜"
	1	Recetario
		Bloque de madera (muestra)

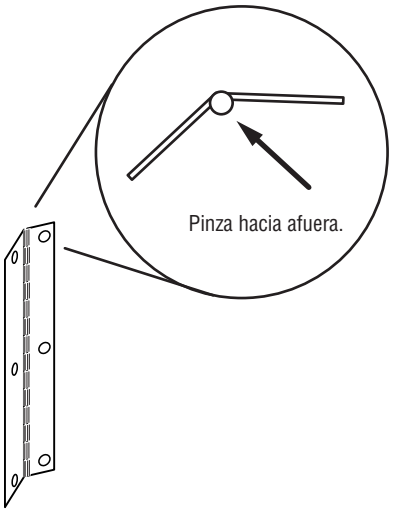


Soporte de apoyo inferior (pinza en V) con el lado muescado hacia arriba.



Soporte de apoyo superior (una pinza) con el lado muescado hacia arriba.





PASO 1:

Ensamblaje e instalación de la manija de su Gourmet

a. Fije las mitades de la manija de madera a los soportes de metal utilizando tornillos y tuercas de 8-32 x ¾" como se ilustra. Fije dos conjuntos de manijas a los lados de la unidad principal del ahumador usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜" como se ilustra.

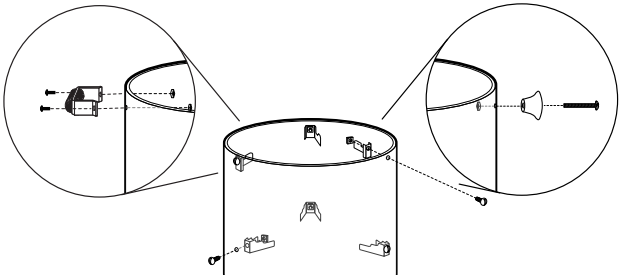
O

Instalación de las manijas de perilla laterales de su Cook'N Ca'jun

a. Fije dos manijas de perilla a los lados de la unidad principal del ahumador usando tornillos y tuercas de ¼-20 x ¾" como se ilustra.

Instalación de la manija lateral de su Gourmet

Instalación de la perilla lateral de su Cook'N Ca'jun



b. Fije los tres soportes de apoyo inferiores (pinza en V) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los 3 agujeros de ¼" (.64 cm) que se encuentran ubicados más o menos a la mitad de la unidad principal del ahumador (nivel inferior). Instale cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando los tronillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜". Apriete bien los tornillos.

c. Fije los tres soportes de apoyo superiores (una sola pinza) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los agujeros de ¼" (.64 cm) ubicados cerca del borde superior. Coloque cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜". Apriete bien los tornillos.

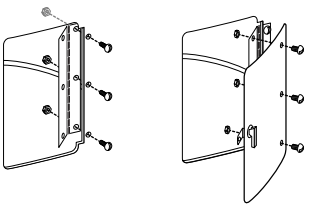
NOTA: Si está ensamblando el ahumador de carbón Cook'N Cajun S-80, prosiga al paso 3.

PASO 2:

a. Fije la bisagra a la parte interior de la unidad principal del ahumador como se ilustra. Use tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" para fijar la bisagra a la unidad principal del ahumador.

NOTA: Fije la bisagra para que la pinza de hacia afuera del ahumador como se ilustra.

b. Fije la bisagra a la puerta usando los tornillos y tuercas de 6-32 x ¼" restantes.



PASO 3:

a. Coloque la bandeja para carbón dentro de la bandeja de base.

PASO 4:

a. Coloque la bandeja para agua dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Ponga la bandeja para agua de tal modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base.

b. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores que están directamente sobre la bandeja para agua.

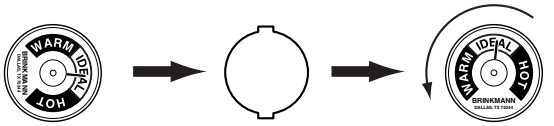
c. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores que están directamente sobre la bandeja para agua.

PASO 5:

Instalación de la manija superior de su Gourmet

a. Fije el conjunto de manija sobre la tapa de domo usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x ⅜".

b. Instale el indicador de calor en la tapa de domo alineando las pestañas en el indicador de calor con las ranuras que se encuentran en la abertura al frente de la tapa de domo. Inserte y gire ¼ revoluciones hasta que la palabra "IDEAL" en el indicador de calor quede en la parte de arriba de la carátula.



O

Instalación de la manija de la tapa de domo/indicador de calor de su Cook'N Ca'jun.

c. Fije la manija de la tapa de domo/indicador de calor sobre el domo usando la tuerca pal con forma hexagonal como se ilustra.

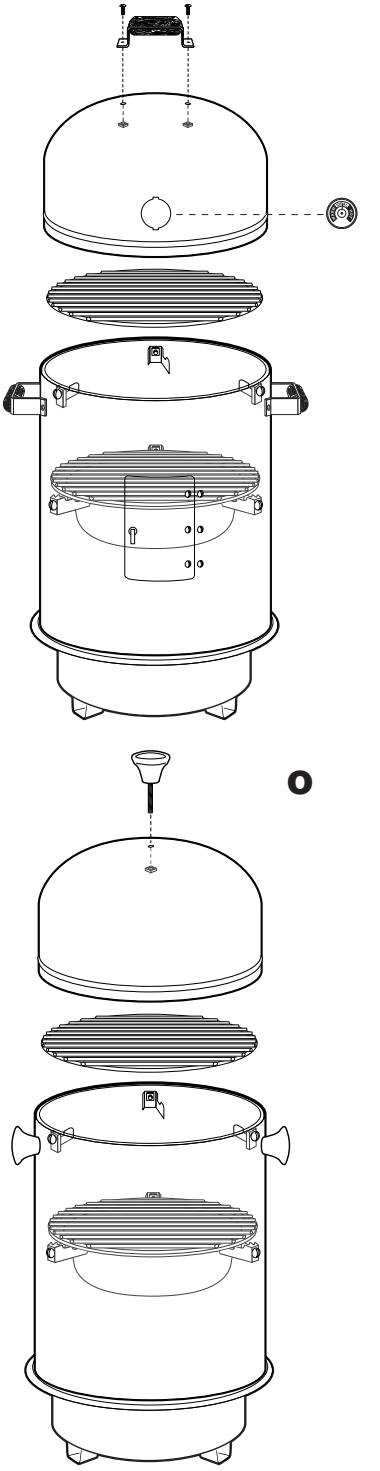
d. Coloque la tapa de domo sobre los soportes de apoyo superiores de la unidad principal del ahumador.

NOTA: La tapa de domo no está diseñada para casar perfectamente en la unidad principal del ahumador. El espacio entre la tapa de domo y la unidad principal del ahumador permite una corriente de aire apropiada.

AHORA SU AHUMADOR GOURMET O COOK'N CAJUN S-80 ESTÁ COMPLETAMENTE ENSAMBLADO.

NOTA: Antes del primer uso y después de limpiar, aplique una delgada capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa de domo, la unidad principal del ahumador, a las rejillas para cocinar y a la bandeja para agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interna. NO aplique aceite a la bandeja para carbón.

LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO PREVIO A UTILIZAR SU AHUMADOR.



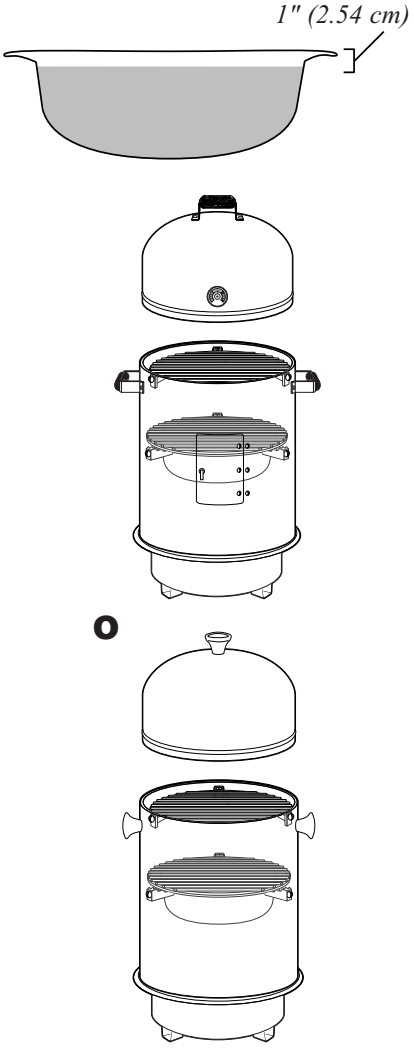
O

INSTRUCCIONES DE USO

⚠ COLOQUE EL AHUMADOR EN EXTERIORES, EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO INFLAMABLE ALEJADA DE CUALQUIER ALERO DE TECHO O CUALQUIER OTRO MATERIAL INFLAMABLE. NUNCA USE EN SUPERFICIES DE MADERA U OTRAS QUE PUDIERAN QUEMARSE. COLOQUE EL AHUMADOR LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA.

⚠ EN CLIMA VENTOSO, COLOQUE EL AHUMADOR EN UN ÁREA DE EXTERIORES EN LA QUE ESTÉ PROTEGIDO DEL VIENTO. LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU AHUMADOR.

Ahumar



⚠ **PRECAUCIÓN:** Antes de cada uso, revise las manijas y soportes de apoyo para asegurarse de que estén bien sujetos.

1. Quite la tapa de domo y la unidad principal del ahumador de la bandeja de base.
2. Siempre use carbón de alta calidad. Si usa un encendedor para chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Cuidadosamente, coloque 10-15 libras de carbón caliente en la bandeja para carbón. Prosiga al Paso 5.

   Si usa líquido encendedor para carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Use líquido encendedor para carbón aprobado para encender carbón ÚNICAMENTE. No use gasolina, queroseno ni alcohol para encender carbón. Coloque 10-15 libras de carbón de alta calidad en la bandeja para carbón.
3. Sature el carbón con líquido encendedor y espere de 2 a 3 minutos para que el líquido sea absorbido. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado del ahumador.
4. Cuidadosamente encienda el carbón y permita que arda hasta que esté cubierto con una delgada capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de colocar la tapa de domo y unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se queme.

⚠ **ADVERTENCIA:** No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa de domo.

5. Refiérase a la sección de “Madera saborizante” de este manual para las cantidades recomendadas de madera saborizante. Use tenazas largas para colocar cuidadosamente la madera saborizante sobre el carbón caliente.

NOTA: Dependiendo del clima, una bandeja de carbón llena arderá durante 5-6 horas.

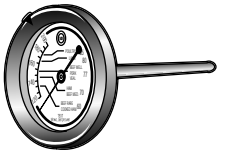
6. Coloque la bandeja para agua vacía dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Ponga la bandeja para agua de tal modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo.
7. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base, asegurándose de que la bandeja para agua siga en su lugar.
8. Cuidadosamente, llene la bandeja para agua con agua tibia o marinada hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Una bandeja llena contiene 1 galón de agua y durará aproximadamente 2-3 horas. No llene en exceso ni permita que el agua rebalse de la bandeja para agua.
9. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores directamente sobre la bandeja para agua.
10. Coloque la comida en la rejilla para cocinar en una sola capa con espacio entre cada pieza. Esto permitirá que el humo y el calor de la humedad circulen uniformemente alrededor de todas las piezas.

11. Coloque la otra rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores. Asegúrese de que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar.

12. Permita que la comida se cocine. Tras 2-3 horas de cocción, revise el nivel de agua y agregue agua si el nivel está bajo. Siga las instrucciones de la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.

13. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida está completamente cocida antes de retirarla del ahumador.

14. Después de cocinar, permita que el ahumador se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.



Asar y Abrasar

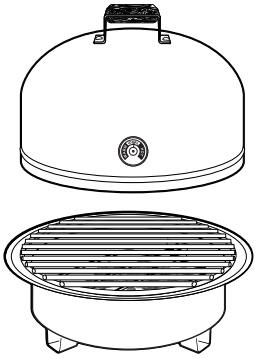
1. Quite la tapa de domo y la unidad principal de la bandeja de base.

2. Siempre use carbón de alta calidad. Si usa encendedor para chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Cuidadosamente coloque 5-6 libras de carbón caliente en la bandeja para carbón. Prosiga al Paso 5.

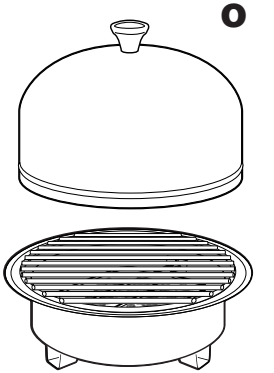
   Si usa líquido encendedor para carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Use líquido encendedor para carbón aprobado para encender carbón ÚNICAMENTE. No use gasolina, queroseno ni alcohol para encender carbón. Coloque 5-6 libras de carbón de alta calidad en la bandeja para carbón

3. Sature el carbón con líquido encendedor y espere de 2 a 3 minutos para que el líquido sea absorbido. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado del ahumador.

4. Cuidadosamente, encienda el carbón y permita que arda hasta que esté cubierto con una delgada capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de colocar la tapa de domo sobre la bandeja de base. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se queme.



O



ADVERTENCIA: No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa de domo.

5. Coloque una rejilla para cocinar sobre la bandeja de base.

6. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar en una sola capa dejando espacios entre cada pieza.

7. Para lograr mejores resultados, la tapa de domo debiera estar puesta sobre la bandeja de base cuando esté asando comida.

8. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida está completamente cocida antes de retirarla del ahumador.

9. Después de cocinar, permita que el ahumador se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.

ADVERTENCIA: Cuando esté asando, el goteo de la carne podría causar llamaradas. Tenga extrema precaución cuando quite la tapa de domo. Levante la tapa de domo inclinándola hacía usted, para permitir que el calor y las llamas escapen en la dirección opuesta a la suya. Si ocurre una llamarada, vuelva a poner la tapa y desconecte la parrilla para sofocarla. No use agua para extinguir fuego de grasa.

Madera Saborizante

Para conseguir su sabor ahumado favorito, experimente usando pedazos, palos y trozos de madera que produzca sabor, tal como nogal, pecana, manzana, cereza o mezquite. La mayoría de maderas de árboles frutales o de nueces pueden ser usadas para ahumar. No use maderas resinosas como el pino, pues producirán un sabor desagradable.

Los trozos de madera o palos de 3" (7.62 cm) a 4" (10.16 cm) de largo y ½" (1.27 cm) a 1" (2.54 cm) de grosor funcionan mejor. Salvo que la madera aún esté verde, sumérjala en agua durante 20 minutos o envuelva cada pedazo en aluminio y abra pequeños agujeros en el aluminio para producir más humo e impedir que la madera se queme demasiado rápido. No se necesita demasiada madera para lograr un buen sabor ahumado. La cantidad recomendada son 3-4 trozos o palos. Experimente utilizando más madera para un sabor ahumado más fuerte o menos para uno más suave.

Para Agregar Carbón/Madera Mientras Cocina

No debiera tener que agregar madera saborizante adicional durante el proceso de cocción, sin embargo, podría ser necesario cuando esté cocinando pedazos de carne muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones que aparecen abajo para evitar lesiones cuando agregue madera y/o carbón

Carbón adicional podría ser necesario para mantener o incrementar la temperatura de cocción.

NOTA: La madera seca se quema a más altas temperaturas que el carbón, así que talvez quiera incrementar la proporción entre madera y carbón para incrementar la temperatura de cocción. Maderas duras como roble, nogal americano, mezquite, de árboles frutales y de nueces son un excelente combustible por su forma de arder. Cuando use madera como combustible, asegúrese que la madera esté curada y seca. No use maderas resinosas como el pino, pues producirán un sabor desagradable.

1. Quite la tapa de domo inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego.
2. Usando guantes resistentes al calor, quite la comida de las rejillas para cocinar y luego el ahumador de la bandeja de base.

ADVERTENCIA: El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador, hágalo con extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear o desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

3. Ponga la unidad principal del ahumador, con la bandeja para agua adentro, en una superficie dura, nivelada y no inflamable.
4. Párese a una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para sacudir ligeramente las cenizas de los carbones. Use las tenazas para agregar carbón y/o madera, teniendo cuidado de no levantar las cenizas y causar chispas.

ADVERTENCIA: ¡Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio!

5. Ponga de nuevo la unidad principal del ahumador con la bandeja para agua sobre la bandeja de base.

ADVERTENCIA: El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador del suelo, tenga extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear ni desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

6. Regrese la comida sobre las rejillas para cocinar y ponga la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador.

Agregar Carbón/Madera Mientras Cocina

Revise el nivel de agua en la bandeja para agua si el proceso de cocción toma más de 2-3 horas. Puede detectarse que el nivel de agua está bajo cuando se escucha el sonido siseante del agua. El agua puede agregarse a la bandeja para agua a través de la parte superior del ahumador o por la puerta lateral. Tenga precaución y siga las instrucciones cuidadosamente.

Para Agregar Agua Mientras Cocina

OPCIÓN 1: PARA AGREGAR EL AGUA A TRAVÉS DE LA PARTE SUPERIOR DEL AHUMADOR

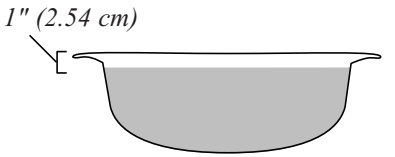
1. Levante la tapa de domo de la unidad principal del ahumador inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución, pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.

2. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja. Si la comida está únicamente sobre la rejilla para cocinar superior, el agua podría ser agregada moviendo hacia un lado la comida en la rejilla para cocinar y echando el agua a través de ésta. Llene la bandeja para agua hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

   Si está utilizando ambas rejillas para cocinar, utilice guantes resistentes al calor para quitar la comida y la rejilla para cocinar superior. Mueva la comida hacia un lado en la rejilla para cocinar inferior y eche el agua a la bandeja para agua a través de la rejilla. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

3. Ponga la rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores y coloque la comida de nuevo sobre la rejilla para cocinar.

4. Coloque la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador.



OPCIÓN 2: PARA AGREGAR AGUA A TRAVÉS DE LA PUERTA LATERAL (PARA LA UNIDAD GOURMET ÚNICAMENTE)

1. Aléjese y cuidadosamente abra la puerta lateral. Tenga precaución pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.

2. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja para agua. Aléjese y con cuidado agregue el agua usando un embudo o contenedor con boquilla. Llene la bandeja de agua hasta 1" (2.54 cm) por debajo del borde. Eche el agua lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

3. Cierre la puerta lateral y permita que la comida continúe cocinándose.

Consejos de Cocina

- Puede lograrse una variación en sabor agregando vino, refrescos, hierbas, especias, pedazos de cáscaras de frutas cítricas, jugo de fruta, cebollas o marinadas a la bandeja para agua.
- Con una brocha ponga aceite de cocina, margarina o mantequilla sobre las carnes naturalmente magras y aves antes de cocinar.
- La carne debe de estar completamente descongelada antes de cocinar.
- Cuando cocine más de un pedazo de carne, el tiempo de cocción lo determina el pedazo más grande que se esté cocinando.
- La carne se baña sola mientras se cocina en el ahumador. No es necesario bañarla ni voltearla luego de que ha sido colocada sobre la parrilla. Para más variedad, salsa de barbecue o una marinada pueden ser aplicadas a la carne antes de colocarla en la parrilla.
- Hay muy poca diferencia en temperatura y tiempo de cocción entre los niveles superior e inferior de la parrilla. Cuando cocine diferentes tipos o cortes de carne al mismo tiempo, coloque la carne que requiere el menor tiempo de cocción en la rejilla para cocinar superior, para que pueda ser quitada de primero fácilmente. Si sólo necesita una rejilla para cocinar, use la rejilla del nivel superior para mejores resultados.
- Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de levantar la tapa de domo para revisar la comida. Levantar la tapa de domo permite que el calor escape, haciendo que sea necesario un mayor tiempo de cocción.
- Use siempre un termómetro de carne para determinar el punto apropiado de cocción. Muchas variables (temperatura exterior, la cantidad de carbón, la cantidad de veces que se ha levantado la tapa de domo, cercanía de la comida a la fuente de calor, etc.) afectarán los tiempos reales de cocción. Cuando use un termómetro de carne, inserte la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no toque grasa ni huesos. Permita que pasen cinco minutos para que el termómetro marque bien la temperatura.

SEGURIDAD PARA DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre permita que el ahumador y sus partes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Nunca desatienda los carbones y las cenizas en el ahumador.
- Antes de desatender el ahumador, los carbones y cenizas restantes deben ser quitados del ahumador. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones restantes y brasas en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualesquiera cenizas, carbones o brasas que pudieran haber caído durante los procesos de cocción o limpieza.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Cubra y guarde el ahumador en un área protegida, fuera del alcance de los niños.

- Lave las rejillas para cocinar y las bandejas para agua y carbón con agua jabonosa caliente , enjuáguelas bien y séquelas. Cubra las rejillas para cocinar con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar.

- Limpie el interior y exterior del ahumador con un trapo húmedo. Después de limpiar, aplique una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa de domo, unidad principal del ahumador, las rejillas para cocinar y a la bandeja para agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interna. NO aplique aceite a la bandeja para carbón.

NOTA: El humo se acumulará y dejará residuos en la tapa de domo de su ahumador que luego podrían gotear sobre la comida cuando cocine. Para minimizar la acumulación de residuos, limpie la tapa de domo después de cada uso.

- Si apareciera óxido en la superficie exterior de su ahumador, limpie y pula la superficie con lana de acero o con una tela de grano fino para esmerilar. Retoque con una buena pintura resistente a temperaturas altas.

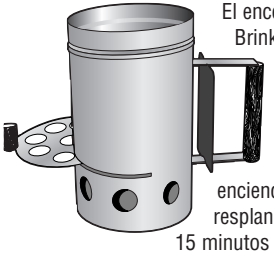
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en el interior pueden ser pulidas, limpiadas y luego cubiertas con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar para minimizar el óxido.

- Siempre mantenga cubierto su ahumador cuando no esté en uso para protegerlo del óxido excesivo. La cubierta Gourmet puede ser encargada directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

Mantenimiento y Cuidado Adecuados

ACCESORIOS

Encendedor de Lujo para Carbón (Deluxe Charcoal Starter)



El encendedor de lujo para carbón de Brinkmann es la manera más fácil y sana de encender carbón sin usar líquido encendedor. Sólo coloque papel periódico arrugado bajo el encendedor para carbón, llene de carbón y encienda. Tendrá carbones calientes y resplandecientes en aproximadamente 15 minutos sin vapores desagradables que afecten el sabor de su comida. Nuestro diseño único permite que usted pueda echar los carbones calientes desde arriba o simplemente deslizar la rejilla hacia afuera y levantar para soltar los carbones calientes a través del fondo del encendedor y dentro de su ahumador o parrilla.

Modelo 812-4080-0

Madera de Nogal y Mezquite para Ahumar

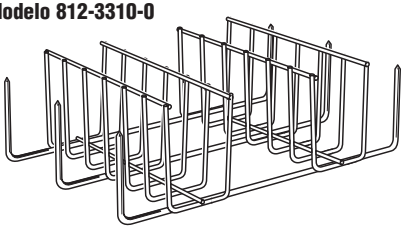
Selectos trozos de madera de nogal americano o mezquite que realzan el sabor de las carnes y verduras cuando ahuma o cocina a la parrilla. También pueden ser utilizados como combustible en lugar de carbón. Empacados en una bolsa de 10 lbs., estos trozos funcionan muy bien con ahumadores de carbón, eléctricos o de gas propano.

Modelo 812-3450-0 (Nogal Americano)
Modelo 812-3440-0 (Mezquite)

Enrejado para Costillas (Rib Rack)

Este enrejado cromado puede incrementar la capacidad para cocinar de su ahumador. Sostiene costillas, mitades de pollo, papas y elotes verticalmente para triplicar la capacidad de cocción. Permite que el humo, vapor y calor penetren la comida de manera uniforme.

Modelo 812-3310-0



El Libro de Cocina "El arte de Ahumar" (The Art of Smoke Cooking)

Contiene 40 emocionantes pero a la vez sencillas recetas que utilizan la deliciosa técnica de ahumado. Hermosamente fotografiado a todo color, este libro de pasta dura de sesenta y seis páginas presenta antiguas recetas favoritas así como nuevas, tales como albóndigas ahumadas y espagueti, pizza ahumada, sopa de tomate ahumado y postre de durazno ahumado.

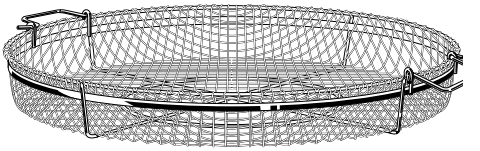
Modelo 812-3327-0

Canasto para Ahumador (Smoker Basket) y Canasto para Pastel de Carne (Meatloaf Basket)

Estos accesorios son obligatorios para el chef gourmet. El tejido especial de este canasto evita que la comida se caiga de la rejilla para cocinar, mientras permite que el humo, vapor y calor pasen hacia la comida. El canasto para ahumador (Smoker Basket) es excelente para pescado, camarones, vegetales y entradas. También provee un conveniente método para levantar cortes de carne más grandes para así meterlos o sacarlos del ahumador. El canasto para pastel de carne provee una forma conveniente de cocinar un delicioso pastel de carne ahumado.

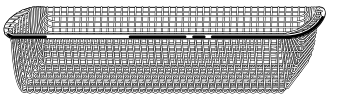
Canasto para Ahumador (Smoker Basket)

Modelo 812-3333-0



Canasto para Pastel de Carne (Meatloaf Basket)

Modelo 812-0073-0



Termómetro para Carne de Calidad Comercial

Un instrumento esencial para cocinar todo tipo de carnes. Obtenga asados, pecho (brisket) y pavos perfectamente ahumados sin cortar la carne. El termostato de calidad comercial contiene una carátula de 6.99 cm fácil de leer con una vara de 13.97 cm. Contiene medidas en fahrenheit y centígrados y las temperaturas recomendadas por la National Livestock and Meat Board (Junta Nacional de Ganado y Carnes). También presenta la temperatura interna de 170° F recientemente recomendada para puerco. Está fabricado con acero inoxidable y es seguro para lavarse en lavaplatos.

Modelo 812-4100-0

BUSQUE ESTOS Y OTROS ACCESORIOS BRINKMANN EN SU TIENDA LOCAL DONDE SE VENDEN AHUMADORES, O ENCÁRGUELOS DIRECTAMENTE LLAMANDO AL 800-468-5252.

ACCESORIOS

Bandeja Recogegotas/Guarda Cenizas

La bandeja recogegotas/guarda cenizas atrapa las brasas, cenizas y gotas que caen cuando se encuentra bajo su ahumador o parrilla. Resistente al óxido y calculada para funcionar con todos los ahumadores verticales Brinkmann y Cook'N Ca'jun.

Model 812-3309-0

Condimento Smoke'N Spice

Esta singular mezcla de especias es un delicioso condimento de marinada para cocina ahumada y a la parrilla. No contiene glutamato de sodio (MSG). Está disponible en variedades para carnes blancas y rojas en un económico paquete doble.

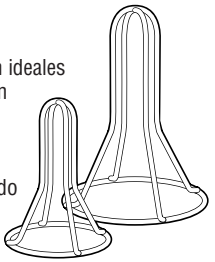
Modelo 812-3322-0/Paquete doble (Carne roja y blanca)

Modelo 812-3324-0/Carne Roja

Modelo 812-3325-0/Carne Blanca

Enrejados para Pollo y Pavo

stos enrejados de acero cromado sostienen pollo, gallinitas, pato o pavo de forma vertical, y son ideales para ahumar y hasta rostizar aves. El enrejado permite que la carne se cocine por dentro tan bien como por fuera. Esto acelera el tiempo de cocción, sella los jugos sabrosos y promueve que se dore parejamente la piel. Es una forma baja en grasa de cocinar aves, pues el exceso de grasa gotea fuera de la carne. Cuando rostice en un horno, coloque en una sartén poco profunda con agua las aves en el enrejado para bañarlas con vapor hasta alcanzar una tierna perfección. Cuando ahume, simplemente coloque las aves en el enrejado sobre la parrilla. Permite cortar más fácilmente también.



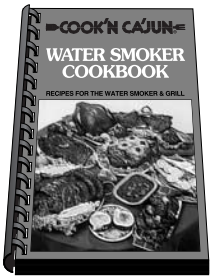
Enrejado para Pollo (juego de 2)
Modelo 885-9015-0

Enrejado para Pavo
Modelo 885-9025-0

Cubierta para Ahumador Vertical Smoke'N Jacket

Este duradera cubierta vinílica resistente a la intemperie protege su ahumador de los elementos durante todo el año. Está diseñado para cubrir ahumadores verticales de doble parrilla Cook'N Ca'jun de Brinkmann. Negra.

Modelo 812-3321-0

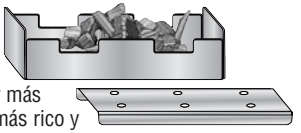


Libro de Cocina Cook'N Cajun

Pavo ahumado, jamón glaseado ahumado y costillitas dulces supremas son tan solo tres de muchas apetecibles recetas que se encuentran dentro de este libro a colores de cocina ahumada de 192 páginas. Incluye indicaciones para utilizar el ahumador, útiles consejos de cocina y tablas de tiempo de cocción para los ahumadores de carbón, gas y eléctricos.

Modelo 812-3326-0

Caja Ahumadora de Acero Inoxidable para Trozos de Madera



Una sólida caja ahumadora de acero inoxidable permite que los trozos de madera se quemen por más tiempo para un sabor ahumado más rico y provee una forma fácil de limpiar las cenizas. Ideal para los ahumadores y parrillas de carbón, eléctricos y de gas.

Modelo 812-3311-0

BUSQUE ESTOS Y OTROS ACCESORIOS BRINKMANN EN SU TIENDA LOCAL DONDE SE VENDEN AHUMADORES, O ENCÁRGUELOS DIRECTAMENTE LLAMANDO AL 800-468-5252.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Gourmet or S-80 Charcoal Smoker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover smokers that have been altered or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use, disassembly of parts and/or attempted repair by anyone other than an authorized employee of The Brinkmann Corporation.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Gourmet or S-80 Charcoal Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any smokers forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE GOURMET OR S-80 CHARCOAL SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza el ahumador de carbón Gourmet o el S-80 contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- Esta garantía no cubre ahumadores que han sido alterados o dañados debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado, uso inapropiado, desensamblaje de piezas y/o el intento de reparación por cualquier persona que no sea un empleado autorizado de The Brinkmann Corporation.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor cuando es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que conserve su recibo o factura. Para obtener reparaciones o el reemplazo de su ahumador eléctrico Gourmet conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717 para que le den un Número de Autorización de Devolución y otras instrucciones. Un recibo o prueba de compra será necesario. Un Número de Autorización de Devolución debe aparecer en el exterior de la caja. The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier ahumador que le sea remitido sin un Número de Autorización de Devolución.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DEL AHUMADOR ELÉCTRICO GOURMET PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

140-7085-E
8/05

©2005 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244
www.brinkmann.net

Owner's Manual for Models/Manual del Propietario para Modelos:
852-7080-0 (black/negro)
852-7080-E (green/verde)